



Liqueur Pousse Rapière, Château Monluc, Gers, Frankrig

Liqueur Pousse Rapière er en likør baseret på Armagnac og krydret med bitter orange og en række andre hemmelige ingredienser. Château Monluc, som er beliggende i byen Saint-Puy i Gascogne, har produceret likøren siden 1960'erne. Pousse Rapière betyder "kårdestød" og det er netop en kårde, som er afbilledet på etiketten.

Château Monluc har tilhørt familien Lassus siden 1961, og det er en vigtig ejendom i Gascogne. Château Monluc blev bygget på resterne af et slot fra det 13. århundrede.

Liqueur Pousse Rapière

Kombination af Armagnac og krydret bitter orange skaber en sød og let bitter citrusprofil, afbalanceret af Armagnacs styrke og fyldighed. Likøren nydes ofte som en cocktail ved at blande den med den lokale mousserende vin, Vin Sauvage, for at fremstille en forfriskende drink med komplekse frugt- og krydderionoter. Selve likøren har tydelige aromaer af appelsinskal og et strejf af vanilje, hvilket gør den alsidig til både aperitiffer og cocktails.

Prøv den on the rocks eller som ingrediens i cocktails. Prøv f.eks.:

Gascon Spritz:

- 1 del afkølet Liqueur Pousse Rapière
- 7 dele afkølet tør Champagne eller mousserede vin.
- Isterninger
- 1 halv appelsin skive.

Hæld Liqueur Pousse Rapière i et Champagneglas med et par isterninger, hold glasset på skrå og tilsæt Champagnen eller den mousserende vin. Pynt af med appelsin skiven.



Oprindelse

Saint-Puy i Gers.

Størrelser

70 cl.

Alkoholprocent

24%.

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituosa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk